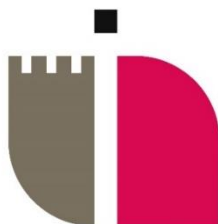


UNIVERSITÉ DU VIN

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26



DATES	Le 11 Mars 2022 **A Suze la Rousse**
COUT TTC	**258,00 €uros TTC**
Coût HT	215,00 €uros HT
Durée	7 heures
Coût Heure/Stagiaire	30,71 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	25

Savoir déguster les Huiles et les Olives

Public concerné

► Professionnels de la production, de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► Appréhender les conditions techniques et économiques de la production oléicole.
► Maîtriser les facteurs de qualité des olives et huile sous signe de qualité y compris à la dégustation.

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

►Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
►Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
►Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

A l'issue de la formation :

►Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

Modalités pratiques :

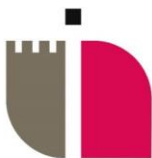
► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



UNIVERSITÉ DU VIN

Programme

La production d'Huile d'Olive.

- Dans le monde,
- En Europe ;
- En France :
    - Le verger oléicole (localisation et historique)
    - Le choix d'une politique AOC

La dégustation des huiles d'Olive

- La réglementation,
- La méthode COI (Conseil Oléicole International) :
    - Une mise en place pour un souci de qualité,
    - Une description normative.
- La méthode INAO :
    - Caractérisation des terroirs.

Découvertes des terroirs oléicoles français par l'analyse sensorielle

- AOC Huile d'olive de Nyons,
- AOC Huile d'olive de Nice,
- AOC Huile d'olive d'Aix en Provence,
- AOC Huile d'Olive de Haute Provence,
- AOC Huile d'Olive de la Vallée des Baux de Provence.

La dégustation des olives de bouche

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94